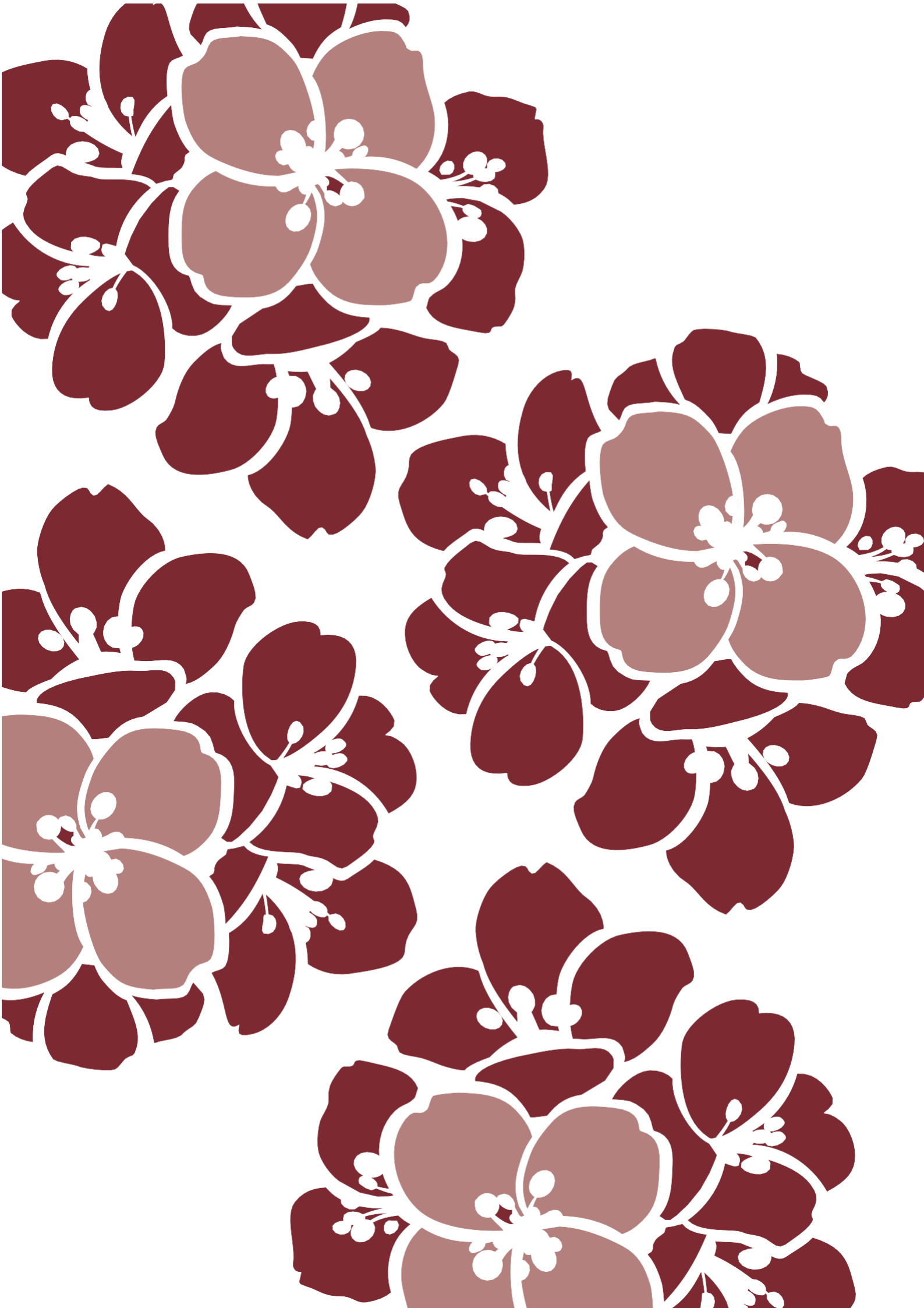




Jasmine  
RESTAURANT



# Allergens & Notices

Dear Guests,

The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,

Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk  
Χωρίς γάλα



Gluten  
Γλουτένη



Eggs  
Αυγά



Crustacean  
Οστρακοειδή



Fish  
Ψάρι



Nuts  
Ξηρούς καρπούς



Peanuts  
Φιστίκια



Sesame  
Σουσάμι



Garlic  
Σκόρδο



Onion  
Κρεμμύδι



Contains milk  
Περιέχει γάλα



Mustard  
Μουστάρδα



Soy  
Σόγια



Molluscs  
Μαλάκια



Hot  
Καυτερό



Lupins  
Λούπινα



Celery  
Σέλινο



Local dish  
Τοπικό πιάτο



Diet  
Διαίτης



Sulfur dioxide & sulfite  
Διοξείδιο του θείου  
& νιτρώδες νάτριο



Vegan  
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian  
Χορτοφαγικό



ALL ITEMS ON THIS MENU  
ARE INCLUDED IN ALL INCLUSIVE

## Salads & Cold Appetizers

€

### Vietnamese Fresh Spring Rolls with Salmon 11.50



*Rice paper made spring rolls filled with salmon, vegetables, peanuts & rice vermicelli, served with peanut butter sauce.*

Σπιτικά Φρέσκα Βιετναμέζικα ρολάκια ρυζιού με γέμιση από σολομό, λαχανικά, φυστίκια και νουντλς.

### Salmon Tiradito 12.00



*Premium Norwegian fillet of salmon, cut into thin slices and infused with soya, mirin and lime juice.*

Εκλεκτής ποιότητας φιλέτο σολομού μαριναρισμένο σε παραδοσιακό κρασί «μιρίν», σόγια και μοσχολέμονο.

### Tuna Tataki 14.00



*Fillet of Tuna lightly seared with ponzu sauce, Japanese Wasabi mayonnaise and green seaweeds.*

Ελαφρά σωταρισμένο Φιλέτο τόνου σε σάλτσα πόνζου με αρώματα εσπεριδοειδών, Ιαπωνική μαγιονέζα με γουασάμπι και βρώσιμα φύκια.

### Asian roasted Seasonal Vegetables on Chinese cabbage 11.00



*Roasted Vegetables marinated with ginger sesame oil and chilies, sprinkled with toasted sesame seeds.*

Λαχανικά εποχής στον φούρνο μαριναρισμένα με πιπερόριζα, σησαμέλαιο και πιπεριές τσίλι, πασπαλισμένα με καβουρδισμένους σπόρους σουσαμιού.

### Thai Style Chicken Salad 15.00



*Fresh garden vegetables with green apple segments and seared chicken fillet, served with our Asian pesto dressing and sprinkled with roasted peanuts.*

Σαλάτα από φιλέτο κοτόπουλο με φρέσκα λαχανικά εποχής και πράσινο μήλο, συνοδεύετε με το δικό μας ντρέσσινγκ από πέστο και καβουρδισμένα φυστίκια.

### Japanese Crabstick Salad 14.00



*Traditional Japanese Crabstick salad with Inari, avocado, mango and seaweed, served with Japanese miso mayonnaise dressing and sesame seeds.*

Παραδοσιακή Ιαπωνική σαλάτα με καβουροπόδαρα, ινάρι, αβοκάντο, μάνγκο, σουσάμι και μαρούλι με σάλτσα από μίσο και μαγιονέζα.

## Sushi Selection

### Uramaki Rolls Inside Out

€

#### Tempura Prawn Roll Uramaki

13.00 A/I



*Crispy Prawn tempura with Cucumber, Avocado, Japanese mayonnaise and Teriyaki sauce.*

Ρολάκι σουσί με γέμιση από τραγανή γαρίδα σε κουρκούτι, αγγουράκι, αβοκάντο, συνοδεύετε με Ιαπωνική μαγιονέζα και σάλτσα Τεριάκι.

#### Salmon Philadelphia Roll Uramaki

13.50 A/I



*Fillet of Salmon, Cream cheese, Sesame seeds, Avocado, Cucumber and Wasabi mayonnaise.*

Ρολάκι σουσί με γέμιση από φιλέτο σολομού, αβοκάντο, αγγουράκι και κρεμώδες τυρί, συνδυάζετε με σουσάμι και Ιαπωνική μαγιονέζα με γουασάμπι.

#### California roll Uramaki

13.00 A/I



*Crab, Avocado, Cucumber, Tobiko caviar with Alaska mayonnaise sauce.*

Η Αυθεντική συνταγή !!!

Ρολάκι σουσί με καβουροπόδαρα, αβοκάντο, τομπίκο χαβιάρι και την δική μας γλυκιά μαγιονέζα.

#### Tuna Rock n' Roll Uramaki

13.50 A/I



*Tuna, Cucumber, Spring onions, Japanese mayonnaise, Shichimi hot sauce, Japanese omelette and tempura flakes.*

Ρολάκι σουσί με γέμιση από φιλέτο τόνου, φρέσκα κρεμυδάκια, αγγουράκι, Ιαπωνική ομελέτα, τραγανές νιφάδες από κουρκούτι και την δική μας πικάντικη μαγιονέζα.

#### Beijing Duck Uramaki

13.00 A/I



*Crispy Beijing Duck, Carrots, Cucumber, Spring onions, Sesame seeds and Hoisin sauce.*

Ρολάκι σουσί γεμιστό με τραγανή πάπια Πεκίνου, καρότο, αγγουράκι, φρέσκα κρεμυδάκια και πασπαλισμένο με σουσάμι, συνδυάζετε με σάλτσα Χοϊσίν.

### Hosomaki Rolls Thin Maki Rolls

#### Mango Hosomaki

10.50 A/I



*Mango, Cucumber, Avocado and Japanese mayonnaise.*

Λεπτό ρολάκι σουσί με γέμιση από μάνγκο αγγούρι, αβοκάντο και Ιαπωνική μαγιονέζα

#### Smoked Salmon Hosomaki

12.50 A/I



*Smoked Salmon, Cucumber, Wakame salad and horseradish sauce.*

Λεπτό ρολάκι σουσί με γέμιση από καπνιστό σολομό, αγγούρι και σαλάτα από βρώσιμα φύκια «γουακάμε», σερβίρετε με σάλτσα από χρένο.

## Sushi Selection

€

### Futomaki Rolls Fat Rolled Maki

#### Crispy Salmon & Crab Futomaki 14.50 <sup>A/I</sup>



*Salmon, Crab, Mango, Avocado and Crispy Tempura flakes with Alaska Mayonnaise Honey sauce.*

Ρολάκι σουσί γεμιστό με σολομό, καβουρόψιχα, μάνγκο και αβοκάντο πασπαλισμένο με τραγανές νιφάδες από κουρκούτι και την δική μας γλυκιά μαγιονέζα.

#### Inari Roll Futomaki 10.50 <sup>A/I</sup>



*Inari, Oyster mushrooms, Asparagus, Cucumber and Avocado*

Ρολάκι σουσι με γέμιση από ινάρι, μανιτάρια πλευρώτους, σπαράγγια, αγγουράκι και αβοκάντο.

#### Nigiri <sup>3 pcs</sup>

Sushi rice topped with finely sliced raw fish

#### Salmon Sake 9.50 <sup>A/I</sup>



Σολομός

#### Prawn Ebi 9.50 <sup>A/I</sup>



Γαρίδα

#### Tuna Maguro 10.50 <sup>A/I</sup>



Τόνος

#### Aphrodite Boat for 2 29.00 <sup>A/I</sup>

*A combination of 6 Nigiri pieces (2 of each kind) and your choice of sushi roll.*

Ποικιλία από 6 κομμάτια «νιγκίρι» (2 από κάθε είδος) και ένα ρολό «σουσί» της επιλογής σας.

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with <sup>A/I</sup> are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημασμένες με <sup>A/I</sup> συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο

## Hot Appetizers & Soups

€

### Thai style Chicken and Coconut soup \_\_\_\_\_ 9.50 <sup>A/I</sup>



*Chicken & Coconut soup, flavoured with lime and fresh coriander.*

Σούπα με κοτόπουλο και γάλα καρύδας, αρωματισμένη με μοσχολέμονο και φρέσκο κόλιανδρο.

### Soba Ramen Soup with Prawns \_\_\_\_\_ 9.50 <sup>A/I</sup>



*A buckwheat Ramen noodle soup with prawns, quail egg, carrots and spring onions, flavoured with ginger and soy sauce.*

Διαυγής σούπα με νουντλς από φαγόπυρο, γαρίδα, αυγό ορτυκιού, φρέσκα κρεμμυδάκια, καρότο και ελαφρά αρωματισμένη με πιπερόριζα και σάλτσα σόγιας.

### Slow Cooked Beef Bao Buns \_\_\_\_\_ 12.00 <sup>A/I</sup>



*Slow cooked beef, served with caramelized onions and Hoisin Honey sauce in bao buns.*

Παραδοσιακά ψωμάκια «μπάο μπάν» γεμιστά με τρυφερό βοδινό και καραμελωμένα κρεμμύδια, σερβίρονται με σάλτσα από μέλι και «Χοϊσιν.»

### Homemade Vegetable Spring rolls \_\_\_\_\_ 8.00 <sup>A/I</sup>



*with sweet chilli sauce.*

Σπιτικά τραγανά ρολάκια λαχανικών σερβίρονται με σάλτσα από γλυκό τσίλι.

### Prawn Tempura \_\_\_\_\_ 11.00 <sup>A/I</sup>



*served with Asian coleslaw salad and plum sauce.*

Τραγανές γαρίδες τηγανισμένες σε κουρκούτι, σερβίρονται με «κόσλοου» σαλάτα και σάλτσα από δαμάσκηνα.

### Vegetable Tempura \_\_\_\_\_ 9.50 <sup>A/I</sup>



*Seasonal Vegetables coated in crispy tempura, served with homemade soy ginger sauce.*

Τραγανή τηγανίτα γεμιστή με λαχανικά εποχής, σερβίρετε με την δική μας σάλτσα σόγιας και πιπερόριζας.

## Main Courses

€

### Salmon Teppanyaki with Mango Chimichurri 23.00 <sup>A/I</sup>



*Premium Salmon marinated with chili flakes and ginger, glazed with teriyaki, served with asparagus and sprinkled with sesame seeds.*

Σολομός με σάλτσα από μάνγκο «τσιμιτσούρι», μαριναρισμένος σε πιπερόριζα και νιφάδες τσίλι πιπεριάς, γλασαρισμένος με σάλτσα τεριάκι και πασπαλισμένος με σουσάμι, συνδυάζετε με σπαράγγια.

### Fillet of Cod with Crab and Miso sauce 23.00 <sup>A/I</sup>



*Pan fried Cod Fillet wrapped in nori leave, breaded crab ball, edamame beans, stir fried crispy quinoa, served with parsnip ginger puree and miso sauce.*

Ελαφροτηγανισμένο φιλέτο βακαλάου, τυλιγμένο σε «νόρι», συνοδεύετε με τραγανό μπαλάκι καβουρόψιχας, φασόλια ενταμάμε, κινόα, συνδυάζετε με πουρέ πιπερόριζας και παστινάκι, σερβίρετε με σάλτσα μίσο.

### Duck fillet with Plum Hoisin sauce 25.00 <sup>A/I</sup>



*Fillet of Duck with oriental mixed spices, served with fermented red cabbage kimchi, pumpkin, snow peas and Plum Hoisin sauce.*

Φιλέτο πάπιας μαριναρισμένο με παραδοσιακά Ανατολίτικα μπαχαρικά, σερβίρετε με κόκκινο ξινολάχανο κίμτσι, κολοκύθα, τρυφερό ζαχαρομπίζελο, συνδυάζετε με σάλτσα από δαμάσκηνα και χοϊσίν.

### Japanese Pork Katsu 21.00 <sup>A/I</sup>



*Breaded Pork loin with egg noodles, black fungus mushrooms, bonito flakes, beetroot fluid jelly and katsu sauce.*

Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα φρυγανιάς σερβίρετε με νουντλς αυγού, μαύρο μανιτάρι, τραγανές νιφάδες αποξηραμένης παλαμίδας, ζελέ παντζαριού και σάλτσα κάτσου.

### Beef Sirloin with Oyster sauce 29.00 <sup>A/I</sup>



*Beef Striploin fillet with seared king oyster mushrooms, golden tofu, Romanesco broccoli and served with oyster sauce.*

Βοδινό κόντρα φιλέτο σερβίρετε με σωταρισμένα μανιτάρια πλευρώτους, μπρόκολο ρομανέσκο, τραγανά χρυσαφένια τόφου και σάλτσα στρειδιών.

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with <sup>A/I</sup> are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με <sup>A/I</sup> συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο



## From the Wok

€

### Malaysian Chicken fillet 21.00



*Fillet of chicken in green curry sauce with coconut milk and lemongrass, served with aubergines and fresh coriander.*

Φιλέτο κοτόπουλου σε σάλτσα από πράσινο κάρυ, με λεμονόχορτο και γάλα καρύδας, σεβρίρετε με τηγανητές μελιτζάνες και φρέσκο κόλιανδρο.

### Mongolian Chicken 21.00



*Strips of Crispy Chicken Fillet with carrots, zucchini and spring onions served with the classic Mongolian sauce.*

Λωρίδες από τραγανό φιλέτο κοτόπουλο σε κουρκούτι, συνδυάζετε με καρότα, κολοκυθάκια, φρέσκα κρεμμυδάκια και την παραδοσιακή σάλτσα Μογγολίας.

### Sweet & Sour Pork 18.00



*The famous one !!!*

*Served with pineapple and vegetables.*

Γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και λαχανικά.

All the above Main Courses from the Wok are served with choice of

Steamed rice

or

Egg Fried rice



### Fish and seafood Yakisoba Egg Noodles 18.00



*Fish and seafood egg noodles with carrots, onions, garlic, cabbage and our homemade Yakisoba sauce.*

Νουντλς αυγού με θαλασσινά, καρότο, κρεμμυδάκι, σκόρδο, λάχανο και την σπιτική μας σάλτσα γιακισόμπα.

### Thai Rice Noodles 15.00



*Rice Noodles with bean sprouts, onions, spring onions, peanuts, garlic, chillies and sweet tamarind plum sauce.*

Νούντλς λαχανικών με φύτρες φασολιών, φρέσκα κρεμμυδάκια, φυστίκια, σκόρδο και σάλτσα από δαμάσκηνα και οξυφοίνικα.

### Japanese Stir Fried Vegetables 15.00



*Vegetables In soya sauce with toasted sesame seeds.*

Ελαφροτηγανισμένα λαχανικά σε σάλτσα σόγιας με καβουρδισμένο σουσάμι.

## Desserts

€

**Spring roll with Banana and Chocolate** \_\_\_\_\_ 8.00 <sup>A/I</sup>



*served with vanilla ice cream.*

*Ρολάκια σοκολάτας με μπανάνα, συνοδεύονται με παγωτό βανίλια.*

**Ginger Crème Brulee** \_\_\_\_\_ 8.00 <sup>A/I</sup>



*Flavoured with star anise and chocolate spiced nougat.*

*«Κρέμ μπρουλέ», αρωματισμένη με πιπερόριζα και γλυκάνισο με νουγκατίνα σοκολάτας.*

**Japanese Cheesecake** \_\_\_\_\_ 9.00 <sup>A/I</sup>



*Baked cotton Japanese cheesecake.*

*Ιαπωνικό τσίζκείκ με αφράτο κρεμώδες τυρί.*

**Hazelnut Chocolate Praline** \_\_\_\_\_ 8.00 <sup>A/I</sup>



*Nougat glazed with Blood Orange mousse.*

*Ανάλαφρη μους από πορτοκάλι σαγκουίνι με επικάλυψη σοκολάτας και φουντουκιού.*

**Ice Cream Selection <sup>3 Scoops</sup>** \_\_\_\_\_ 5.00 <sup>A/I</sup>



*Please ask a staff member for the available flavours.*

*Επιλογή από Παγωτό. <sup>3 μπάλες</sup>*

**Fresh Seasonal Fruits** \_\_\_\_\_ 7.00 <sup>A/I</sup>

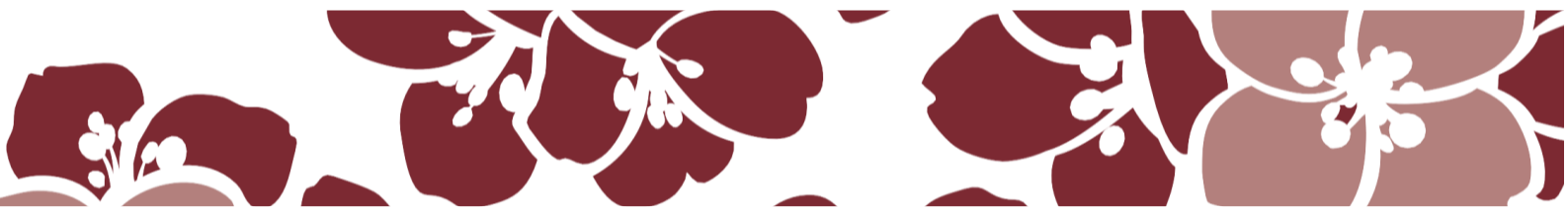
*Φρέσκα φρούτα εποχής.*

Prices include V.A.T και taxes /

Prices marked with <sup>A/I</sup> are part of the All-Inclusive package

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Τιμές σημειωμένες με <sup>A/I</sup> συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive Πακέτο



## Beverage List

€

### Draughts Beers & Ciders

Keo (Local) <sup>25cl</sup>	3.00	A/I
Carlsberg (Local) <sup>25cl</sup>	3.00	A/I
Carlsberg Alcohol Free <sup>33cl</sup> (0.0)	4.00	A/I
Asahi <sup>Super Dry</sup> <sup>33cl</sup>	5.00	
Corona <sup>33 cl</sup>	5.00	
Somersby <sup>33 cl</sup>	5.00	

### Liquers <sup>4cl</sup>

Filfar (Orange Liqueur)	6.50
Limoncello (Lemon Liqueur)	6.50

### Eaux de Vie <sup>4cl</sup>

Zivania (Local)	5.00	A/I
Grappa Venetta	6.50	

### Digestives <sup>4cl</sup>

Jägermeister	6.50
Fernet Branca	6.50

### Soft Drinks <sup>25cl</sup>

Pepsi	3.50	A/I
Diet Pepsi	3.50	A/I
7Up	3.50	A/I
Diet 7Up	3.50	A/I
Ivi Orange	3.50	A/I
Soda Water	3.50	A/I
Ice Tea	3.50	A/I
<i>Lemon or Peach</i>		
Juices	3.50	A/I
<i>Orange, Apple, Pineapple, Cranberry, Peach, Tomato</i>		

### Water

Acqua Panna <sup>Imported Still Water</sup> 50cl	3.00	
Zagori <sup>Imported Still Water</sup> 100 cl	3.50	
Acqua Panna <sup>Imported Still Water</sup> 100cl	4.50	
Souroti <sup>Imported Sparkling Water</sup> 25cl	3.00	A/I
S. Pellegrino <sup>Imported Sparkling Water</sup> 75cl	4.50	

### Hot Beverages

Instant Coffee	4.00	A/I
Filter Coffee	5.00	A/I
Espresso	3.50	A/I
Double Espresso	4.50	A/I
Americano	4.50	A/I
Cappuccino	5.00	A/I
Tea Selection	4.00	A/I
<i>English Breakfast, Earl Grey, Jasmine, Green, Mint, Peppermint, Chamomile</i>		

# WINE LIST

A toast to you!

We invite you to explore  
and enjoy our wine selection.

From bold and velvety reds to crisp and refreshing  
whites, each glass poured is an invitation to savour  
the art and passion of wines.


Cheers to an unforgettable dining  
experience at



## CHAMPAGNE & SPARKLING WINES BY THE GLASS

All  
Inclusive  
€

### BLANC


Selected House Sparkling Wine. <sup>15cl</sup>	6.50	
France		
Prosecco "Zardetto" Brut DOC. <sup>20cl</sup>	11.50	9.50
Italy		
Elegant bubbles mingle with floral freshness and aromas of apricots and citrus.		
Moët & Chandon Brut. <sup>20cl</sup>	37.00	30.00
France		
The body of Pinot Noir, the suppleness of Pinot Meunier and the finesse of Chardonnay.		

### ROSE

Selected House Sparkling Wine. <sup>15cl</sup>	6.50	
France		

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINES BOTTLE 75CL

### BLANC

Selected House Sparkling Wine. A lively fruity inspired sparkling wine.	25.00	
France		
Prosecco "Zardetto" Brut DOC.	39.00	32.00
Italy		
Elegant bubbles mingle with floral freshness and aromas of apricots and citrus.		
Glera 85%   Pinot Bianco & Chardonnay 15%		
Moët & Chandon Brut.	125.00	110.00
France		
The body of Pinot Noir, the suppleness of Pinot Meunier and the finesse of Chardonnay.		
Pinot Noir 40%   Pinot Meunier 40%   Chardonnay 20%		
Ruinart Brut	135.00	120.00
France		
A delicate Champagne with aromas of apricots, hazelnuts and fresh almonds.		
Pinot Noir 45%   Pinot Meunier 15%   Chardonnay 40%		
Dom Perignon	500.00	450.00
France		
An aromatic bouquet marked by notes of tropical fruits, for this pioneer Champagne.		
Pinot Noir 40%   Pinot Meunier 40%   Chardonnay 20%		

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINES <sup>BOTTLE 75CL</sup>

All  
Inclusive

### ROSE

€

€

Selected House Sparkling Wine

France

A lively fruity inspired sparkling wine.

25.00



Prosecco "Zardetto" Brut DOC

Italy

Fruity nose of golden apple, white peach and small berries interplaying with floral notes.

Glera 85% | Pinot Noir 15%

39.00

32.00

Moët & Chandon Brut

France

The juicy, persistent intensity of berries with the fleshiness and firmness of peaches.

Pinot Noir 40% | Pinot Meunier 30% | Chardonnay 30%

140.00

125.00

Ruinart Brut

France

Intense aromas of tropical fruits such as pomegranate, lychee and guava.

Pinot Noir 55% | Chardonnay 45%

165.00

140.00

## WINES <sup>BY THE GLASS 18.7CL</sup>

### WHITE

Anthea "Loel Winery."

Cyprus

A combination of indigenous & foreign grape varieties, a light wine with delicate aromas.

6.00



Aphrodite "KEO Winery."

Cyprus

Classic, crisp, dry white wine with a delicate aroma of fresh cut hay and stone fruits.

6.00



Thisbe Semi-Dry "KEO Winery."

Cyprus

A fresh palate of apples and grapefruits.

6.00



St. Panteleimon Semi-Sweet "KEO Winery."

Cyprus

Refreshing with a floral bouquet and a palate of stone fruits and citrus.

6.00





## WINES BY THE GLASS 18.7CL

### WHITE




	€	All Inclusive €
Xynisteri "Tsangarides Winery." Cyprus A delightfully crispy and fruity wine, lightly flavoured with apples, apricots and lemons.	6.50	5.50
Sauvignon Blanc "Aes Ambelis." Cyprus A balanced, fresh wine with vibrant acidity & aromas of ripe tropical fruits.	8.00	6.50
Sauvignon Blanc "Lapostolle." Chile Aromas of fresh herbs, cucumbers and pears with floral notes.	9.00	7.50

### ROSE

Anthea Semi-Dry "Loel Winery." Cyprus A combination of indigenous & foreign grape varieties, light with a pleasant after taste.	6.00	
Coeur de Lion "KEO Winery." Cyprus A wine with a pleasing bouquet of strawberries, a palate of black cherries and peaches.	6.00	
Shiraz Rose "Tsangarides Winery." Cyprus Fragrant palette of ripe strawberries, blackberries and pomegranates.	6.50	5.50

## WINES BY THE GLASS 18.7CL





### RED

	€	All Inclusive €
Anthea "Loel Winery." Cyprus A combination of indigenous and foreign grape varieties, with a pleasant aroma and well-balanced taste.	6.00	
Othello "KEO Winery."  Cyprus A wine with rich berry-fruit aroma and a soft full palate, made with grapes from the Limassol and Paphos districts.	6.00	
Tou Pappou "Krasopoulin Winery." Cyprus A full-bodied wine with flower aromas, its acidity and minerality are distinctive in its long finish.	6.00	
Agios Efrem "Tsangarides Winery." Cyprus A lightly spiced wine with an aroma of berries.	6.50	5.50
Merlot "Lapostolle." Chile Expressive nose of blackberries, thyme & black pepper, ideal with pasta with tomato sauce or spicy dishes.	9.00	7.50



## WHITE WINES 75CL

### CYPRUS

	€	All Inclusive €
<p>Anthea "Loel Winery." A combination of indigenous and foreign grape varieties, light with a delicate aroma.</p>	24.00	
<p>Aphrodite "KEO Winery." Classic, crisp, dry white wine with a delicate aroma of freshly cut hay and stone fruits. Xynisteri 100%</p>	24.00	
<p>Thisbe Semi-Dry "KEO Winery." A fresh palate of apples and grapefruits. Soultanina 100%</p>	24.00	
<p>St. Panteleimon Semi-Sweet "KEO Winery." A combination of indigenous white grape varieties, refreshing with a floral bouquet and a palate of stone fruits and citrus.</p>	24.00	
<p>Xynisteri "Tsangarides Winery." A delightfully crispy and fruity wine, lightly flavoured with apples, apricots and lemons. Xynisteri 100%</p>	26.00	21.00
<p>Persefoni Semi-Dry "Kolios Winery." Attractive, bright colour with green reflections, flavoured with exotic fruits hints. Xynisteri 100%</p>	26.00	21.00
<p>Petritis "Kyperounda Winery." A wine with few oak notes that result from its partial maturing in selected oak barrels. Xynisteri 100%</p>	27.50	22.50
<p>Sauvignon Blanc "Aes Ambelis." A balanced, fresh wine with vibrant acidity and aromas of ripe tropical fruits. Sauvignon Blanc 100%</p>	31.00	25.00
<p>Semillon &amp; Sauvignon Blanc "Zambartas Winery." This wine is partly barrel fermented and has an intense and complex aromatic bouquet of blossoms, fruit and sweet spices. Semillon 70%   Sauvignon Blanc 30%</p>	32.00	26.00

## WHITE WINES 75CL

€                      All  
                                 Inclusive  
€

### GREECE

Black Sheep "Nico Lazaridi."

Pronounced aromas of lime, lychee, grapefruit, peach and nectarine.

Sauvignon Blanc 60% | Semillon 20% | Vidiano 20%

32.00

26.00

Ovilos "Ktima Biblia Chora."

An outstanding barrel-fermented wine with layers of complexity, spicy fruitiness and long ageing potential.

Assyrtiko 50% | Semillon 50%

75.00

65.00

### FRANCE

Chardonnay "Domaine de Bachellery."

Rich & full bodied on the palate with aromas of peach and banana.

Chardonnay 100%

28.00

23.00

Chablis "Louis Jadot."

An iconic Chardonnay, with stony character and fresh acidity.

Chardonnay 100%

65.00

55.00

Sancerre AOP "J. De Villebois."

An intense bouquet and a flavorful palate.

A New World style Sancerre, yet true to its unique terroirs.

Sauvignon Blanc 100%

65.00

55.00

### ITALY

Pinot Grigio "S. Osvaldo."

Characteristic aromas of tropical fruits, pears and citrus fruits with a long aftertaste.

Pinot Gris 100%

29.00

24.00

### CHILE

Sauvignon Blanc "Lapostolle."

Aromas of fresh herbs, cucumbers and pears with floral notes.

Sauvignon Blanc 100%

33.00

28.00

### NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc Marlborough "Matua Valley."

Tropical aromas of grilled pineapple, passion fruit and citrus fruits.

Sauvignon Blanc 100%

37.00

30.00

## ROSE WINES 75CL

All  
Inclusive

€

€

### CYPRUS

#### Coeur de Lion "KEO Winery."

A combination of indigenous grape varieties with a pleasing bouquet of strawberries and palate of black cherries and peaches.

24.00

A/I

#### Anthea Semi-Dry "Loel Winery."

A combination of indigenous & foreign grape varieties, light with a pleasant aftertaste.

24.00

A/I

#### Shiraz Rose "Tsangarides Winery."

Fragrant palette of ripe strawberries, blackberries and pomegranates.

Shiraz 100%

25.00

20.50

#### Eros Maratheftiko "Ezousa Winery."

A summer wine with notes of roses, cherries & jasmine.

Maratheftiko 100%

26.00

21.00

#### Rose "Zambartas Winery."

Expressive aromas of red fruits, pomegranate and roses.

80% Lefkada | 20% Cabernet Franc

35.00

28.50

#### Valentina Semi-Sweet "Fikardos Winery."

A blended semi sweet wine that pairs nicely with food equally sweet or spicy.

Mataro 20% | Shiraz 20% | Cab. Sauvignon 20% | Carignan Noir 20% | Cab. Franc 20%

26.00

21.00

### GREECE

#### Black Sheep "Nico Lazaridi."

Delicate aromas of citrus, botanical notes, strawberry and tomato leaves.

Xinomavro 60% | Syrah 40%

33.00

27.00

### FRANCE

#### Caprice de Clementine Les Roses "Chateau les Valentines."

A wine with grape varieties from Provence, ideally served with Mediterranean Cuisine.

Grenache 50% | Cinsault 50%

42.00

34.00

#### Miraval "Côtes de Provence Rosé."

An intense nose, dominated by white flowers, red fruits and notes fresh morello cherries.

Grenache 20% | Cinsault 20% | Syrah 20% | Tibouren 20% | Rolle 20%

75.00

65.00

### CHILE

#### Le Rosé "Lapostolle."

Fresh aromas of red berries, red currant with flowers and white peach at the finish.

Cinsault 39% | Grenache 32% | Syrah 22% | Mourvèdre 7%

34.00

28.00

## RED WINES <sup>75CL</sup>

### CYPRUS

	€	All Inclusive €
<p>Anthea "Loel Winery." A combination of indigenous &amp; foreign grape varieties, with a pleasant aroma and well-balanced taste.</p>	24.00	
<p>Othello "KEO Winery." A combination of indigenous red grape varieties with a rich berry-fruit aroma and a soft full palate, made from grapes coming from the Limassol and Paphos district.</p>	24.00	
<p>Tou Pappou "Krasopoulin Winery." A wine from local "Mavro" grapes, with a full body and flower aromas. Its acidity and minerality are distinctive in its long finish. Mavro 100%</p>	24.00	
<p>Agios Efrem "Tsangarides Winery." A lightly spiced wine with aromas of berries. Cabernet Sauvignon 40%   Mataro 40%   Shiraz 20%</p>	25.00	20.50
<p>Saint Fotios "Kolios Winery." The local grape Maratheftiko with smooth, velvet taste and soft tannins. Maratheftiko 100%</p>	26.00	21.00
<p>Andesitis "Kyperounda Winery." A blended wine with aromas of red fruits and spices which pairs well with spicy pasta, red meats and semi-hard cheeses. Cabernet Sauvignon 30%   Grenache 20%   Lefkada 10%   Shiraz 40%</p>	28.00	23.00
<p>Omiros "Aes Ambelis Winery." The indigenous grape Maratheftiko with a silky character &amp; aromas of figs &amp; walnuts. Maratheftiko 100%</p>	34.00	28.00
<p>Shiraz &amp; Merlot "Kolios Winery." A 12-month aged wine with aromas of vanilla, tobacco and spices. Shiraz 50%   Merlot 50%</p>	34.00	28.00
<p>Psila Klimata "Kyperounda Winery." An oaked Cabernet Sauvignon in barrels for 12 months, rich and full bodied. Cabernet Sauvignon 100%</p>	38.00	31.00

RED WINES <sup>75CL</sup>	€	All-Inclusive €
<b>GREECE</b>		
Black Sheep "Nico Lazaridi." Intense aromas of mature red fruits, plum and hints of pepper. Syrah 60%   Merlot 40%	35.00	28.50
Ovilos "Ktima Biblia Chora." A wine with aromas of gooseberries, herbs vanilla and cedar. Cabernet Sauvignon 100%	87.00	77.00
<b>FRANCE</b>		
Bourgogne "Château de Dracy Albert Bichot." A medium-bodied wine with plump fruitiness and silky texture. Pinot Noir 100%	55.00	46.00
<b>ITALY</b>		
Valpolicella DOC Superiore "Zenato." <sup>½ Bottle</sup> On the nose, it delivers delicate hints of almond and violet. Corvina Veronese 85%   Rondinella 10%   Corvinone 5%	22.00	19.50
Montepulciano d' Abruzzo DOC "Velenosi." Fresh with currants, strawberries and raspberry hints. Montepulciano d'Abruzzo 100%	28.00	23.00
Valpolicella DOC Superiore "Zenato." On the nose, it delivers delicate hints of almond and violet. Corvina Veronese 85%   Rondinella 10%   Corvinone 5%	38.00	32.00
Chianti Classico "Castello di Gabbiano" D.O.C.G Tuscany. A Sangiovese based wine with aromas of violets and cherries. Sangiovese 100%	40.00	33.00
Barbaresco "Marrone." A wine from Piedmont with characteristic nose of red fruits and dark spices. Nebbiolo 100%	85.00	75.00
<b>ARGENTINA</b>		
Malbec Reserva "Bodega Norton." Aromas of ripped black fruits, notes of violets & tobacco. Malbec 100%	48.00	40.00

## RED WINES 75CL

€

### CHILE

Merlot "Lapostolle."

Expressive nose of blackberries, thyme & black pepper.

Merlot 100%

35.00

29.00

### NEW ZEALAND

Pinot Noir "Marlborough Matua Valley."

Bright and energetic to taste with aromas of sweet cherries and strawberries.

Pinot Noir 100%

41.00

33.00


## DESSERT WINES 7CL


Commandaria "St John's Keo Winery."

A dessert wine as rich as its history, with notes of honey, herbs, vanilla and spices.

6.00



All prices are inclusive of service charges & V.A.T  
Prices marked with  are part of the All-Inclusive package.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.  
Τιμές σημασμένες με  συμπεριλαμβάνονται στο All-Inclusive πακέτο.